متنجن بریانی

اجزاء :

چاول ایک کلو

گوشت دو کلو

ادرک اور لہسن(پسا ہوا) ایک ایک ٹی اسپون

گھی ڈیڑھ پاؤ

لیموں دو عدد

چینی ڈیڑھ پاؤ

پیاز ایک پاؤ

دہی ایک پاؤ

دودھ ایک پاؤ

نمک حسب پسند

ترکیب :

گوشت کی بوٹیوں کو پسا ہوا لہسن اور ادرک ، نمک لگا کر آدھا گھنٹہ تک پڑا رہنے دیں۔

اس کے بعد ایک دیگچی میں گھی گرم کر کے پیاز کے لچھے ڈال دیں۔

جب ان کا رنگ بادامی ہو جائے تو گوشت بھی ڈال دیں۔

پانچ منٹ تک اسے بھوننے کے بعد دہی ڈال کر اس قدر بھونیں کہ دہی کی بوختم ہو جائے اور گھی نکل آئے۔ ایک پیالی پانی ڈال کر ڈھکنا بند کر دیں تاکہ گوشت اچھی طرح گل جائے۔

جب گوشت گل جائے تو چینی کا قوام پکا کر ڈال دیں۔ تھوڑی دیر بعد دودھ بھی ڈال دیا جائے۔

دومنٹ بعد اتار کر رکھ دیں۔ ایک دوسری دیگچی میں چاول ڈال لیں چاول تین حصے پکے ہوئے ہونے چاہیں۔

اب ایک کھلے منہ کی پتیلی میں گوشت اور چاولوں کی تہیں لگا کر ڈھکن بند کر دیں۔

اس طرح خوشبو باہر نہ آسکے گی۔ دم کے لئے آنچ ہلکی ہونے چاہیے پندرہ بیس منٹ کے بعد چاول دیکھ کر اتار لیں۔

اگر چاول قدرے سخت رہ گئے ہوں تو دودھ کا چھینٹا لگا کر تھوڑی دیر دوبارہ دم پر لگا دیں۔

جب بریانی تیار ہو جائے تو لیموں کا رس نکال کر چھڑک دیں۔ اس طرح نہایت لذیذ متنجن بریانی تیار ہو گی۔